

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 27 Bromberg, den 7. Juli 1935

Die Heilkraft unserer Pflanzen.

Von Ferdinand Erken.

Bis um die Mitte des vergangenen Jahrhunderts waren die in der Natur wild wachsenden Pflanzen die einzigen dem Menschen bekannten Heilmittel zur Bekämpfung von Krankheiten aller Art. Die Kunde von der Heilkraft gewisser Pflanzen war den Menschen schon im frühen Altertum eigen. Ja, man kann wohl mit Recht annehmen, daß bereits in den frühesten Zeitaltern der Menschheitsgeschichte der Mensch sehr bald lernte, die heilkräftigen von den schädlichen Pflanzen zu unterscheiden und sich die ersteren nutzbar zu machen. Als die medizinische Wissenschaft unaufhaltsam vorwärtsschritt, wurden unwillkürlich die Pflanzen als Heilmittel etwas in den Hintergrund gedrängt, da man glaubte, sie durch künstliche Mittel ersetzen zu können.

Erst in letzterer Zeit wendet sich das Interesse wieder in gesteigertem Maße den Pflanzen und ihrer heilkräftigen Wirkung zu. Je stärker heute unser Streben dahin gehen muß, das gesundheitliche Niveau unseres ganzen Volkes zu heben, umso notwendiger ist es auch, allen Kreisen des Volkes wieder die Lehre von der Heilkraft der Pflanzen nahe zu bringen und jedem einzelnen Volksgenossen zu zeigen, welche reichen Heilmittel uns oftmals in den unscheinbarsten Pflanzen von der Natur geschenkt werden.

Wenn heute die Lehre von der Heilkraft der Kräuter neu aufleben soll, so heißt das allerdings nicht, daß man damit jene mittelalterliche Kräuterlehre wieder aufnehmen will, die die einzelnen Pflanzen in ein fast legendäres Licht rückte und ihnen oft übernatürliche Kräfte zusprach. Die moderne Lehre von der Heilkraft unserer Pflanzen berücksichtigt nur ihren gesundheitlichen Wert vom rein medizinischen Standpunkt aus. Die Anwendungsgebiete der einzelnen Pflanzen sind so vielfältig, daß heute gegen die meisten Krankheiten im besten Sinne des Wortes „ein Kraut gewachsen" ist, das dem Menschen gegen seine verschiedenen Leiden, sei es als Aufguß oder Ansatz, in Pulverform oder als Salbe, in Form von Aufschlägen oder als Badezusatz usw. Heilung bzw. Linderung verspricht.

Wichtig für den Laien ist nun vor allem, die Pflanzen genau zu kennen und dann über die Dosierung genau Bescheid zu wissen. Wird diese Kenntnis im Volke wieder lebendig gemacht, wie dies in einer Zeit des Strebens nach Gesundheit und Schaffenskraft dringend notwendig ist — so werden wir erst erkennen, welche unendliche Fülle von segenspendenden Kräutern uns Mutter Natur in jedem Jahre wachsen läßt.

Nehmen wir doch einmal ein paar Beispiele der Kräuterwissenschaft. Da ist das Gänseblümchen. Wer kennt nicht die kleine anspruchslose Blume, die schon die kleinsten Kinder auf Rasenplätzen und am Wegrand pflücken? Nun, die kleinen Blütenköpfchen kann man sammeln. Sie sind zunächst für ausgezeichnete Frühjahrskuren zu verwenden, da sie den Stoffwechsel anregen und blutreinigend wirken. Sie wirken ferner als Heilmittel bei: Brustleiden, Husten, Erkältungskrankheiten, Verstopfung, Störungen der Leber, Nieren- und Blasenleiden, Gicht und Rheumatismus. Wie bereitet man nun die Gänseblümchen zu? Die jungen Sprossen werden im Frühjahr als Salat angerichtet. Ferner kann man sie als Preßsaft einnehmen, bis dreimal täglich 1 Eßlöffel in Wasser. Drittens: Tee aus Gänseblümchen und Ehrenpreis zu gleichen Teilen, 1 Eßlöffel auf 1 Tasse, zweimal täglich 1 Tasse.

Auch aus unserem kleinen Veilchen, das bekanntlich im Verborgenen blüht, läßt sich ein sehr wirksamer Tee bereiten, der schweiß- und harntreibend, krampf- und schmerzstillend und fieberbekämpfend wirkt.

Da haben wir zum Beispiel den Meerrettich, der im Juni-Juli blüht und im September-Oktober gesammelt werden muß. Aus frisch geriebenem Meerrettich kann man einen Breiumschlag herstellen, der sich bei Kopf- und Zahnschmerzen, Neuralgien, Nervenentzündung, Ischias, Magenbeschwerden, auch Magengeschwür und schmerzhaften rheumatischen Anfällen als sehr erfolgreich erwiesen hat. Man kann diesen Breiumschlag sogar bei Ohnmachten, Schwindel, Erstickungsanfällen, Lähmungen anwenden. Meerrettichbäder helfen gegen Frostbeulen, Meerrettichessig ist ein gutes Mittel gegen Sommersprossen. Einnehmen von Meerrettichsaft ist ein bewährtes Mittel gegen Katarrh und Asthma, Gicht, Rheumatismus und Zuckerkrankheit.

Hagebuttenkerne eignen sich zur Behandlung von Nierenleiden, Blasenkatarrh usw. Diese Früchte der Heckenrose, die im Oktober-November gesammelt werden, werden viel zu wenig beachtet. Die Volksheilkunde kennt die rohen, mit den Samen verspeisten Hagebutten als Bandwurmmittel.

Am Waldrain, am Bachufer — überall, wo der Laubwald sich lichtet, findet sich der etwa 6 Meter hohe Faulbaumstrauch. Seine Rinde soll im April gesammelt werden, vor Gebrauch muß sie ein Jahr lagern. Faulbaumrinde, als Tee zubereitet (1 Teelöffel auf eine Tasse, kalt ansetzen, kurz aufkochen, gegen Abend trinken) ist eines der besten Abführmittel, das im Gegensatz zu vielen anderen den Vorteil hat, nicht durch die Gewöhnung unwirksam zu werden.

Auch unsere bekannteste Wiesenblume, die Schafgarbe, birgt Heilkraft in sich. Sie kann als Tee (1 Eßlöffel auf 1 Tasse, 2 Tassen täglich) oder als Saft (drei- bis fünfmal täglich einen Teelöffel in Wasser) genommen werden und bewährt sich besonders bei Appetitlosigkeit, Magen- und Darmkatarrhen, ferner bei Neigung zu krampfartigen Herzanfällen.

(Soeben erschien im Hippokrates-Verlag Stuttgart „Die Heilkraft der Pflanzen — Ihre Wirkung und Anwendung" von Dr. S. Flamm und Apothekendirektor Ludwig Kroeber, kart. RM. 4,85, geb. RM. 5,25 — ein Buch für Laien und Botaniker, das das Wissen um die Heilkraft der Pflanzen fördern wird.)

Landwirtschaftliches.

Futterfett und Butterfett.

Die Hauptsache ist heute eine gute Fettausbeute. Man kann dazu zwei Wege wählen: viel Milch ohne Rücksicht auf den Fettgehalt erfüttern, oder bei der Fütterung besonders auf Steigerung der Fettprozente achten. Der erste Weg führt meistens am leichtesten zum Ziel. Das gewöhnliche Winterfutter ist äußerst fettarm und neue Versuche haben gezeigt, daß die ausreichende Fettbildung in der Milch durch die im Futter reichlich vorhandenen Kohlehydrate (Stärke usw.) allein nicht gewährleistet wird. Es ist damit zu rechnen, daß auf jeden Liter Milch mit normalem Fettgehalt mindestens 75 Gramm Nahrungsfett verbraucht werden. Ist die Futtergabe zu fettarm, so muß zwangsläufig die Milchleistung der Kuh vermindert werden, weil das vorhandene Fett eben nicht ausreicht.

Bei richtiger Fütterung wird der Grundbedarf des Tieres durch die selbstgewonnenen Futtermittel gedeckt, und zwar Rüben oder Kartoffeln, Schnitzel, Heu und Futterstroh, Schlempe usw. Nun soll die Futtergabe aber in ihrem Kraftfutterteil etwa 4 Prozent Fett enthalten. Ein Blick in die Tabellen über die Zusammensetzung der wichtigsten Kraftfuttermittel lehrt, daß von unseren Getreidearten nur der Hafer über einen größeren Fettgehalt verfügt. Sonst ist es damit schlecht bestellt, wenn wir nicht zu den Ölkuchen, die sich auch durch hohen Eiweißgehalt auszeichnen, Zuflucht nehmen. ch

Es wäre aber ein falscher Weg, wollte man durch einseitige Steigerung des Fettgehalts im Kraftfutter die Fettausbeute in der Milch zu erhöhen versuchen. Der Fettgehalt der Milch ist eine erbliche Eigenschaft, den wir nicht ohne Vergewaltigung der Natur oder des — Geldbeutels beliebig steigern können. Wenn er aber erheblich unter 3 Prozent sinkt, ist in der Fütterung etwas nicht in Ordnung und es ist dann sofort Abhilfe zu schaffen. Dr. Feige.

Silofutter mit Säurezusatz.

Irgendwelche Bedenken, daß das Vieh gesundheitliche Schädigungen davontrüge, haben sich bisher nicht bestätigt, wenn die Gebrauchsanweisung genau beachtet wurde. Der Säureanteil ist ganz gering und verschwindet in den übrigen organischen Stoffen. Die Vorteile des Silofutters überwiegen jedenfalls bei weitem. i.

Sonnenblume.

Landwirte, baut die Sonnenblume an, dann steht ihr nicht mehr auf dem einen Bein des Serradellabaus. Gerade der letzte Sommer hat viele Bauern auf leichten Böden mit dürftigen Niederschlägen zu dem Ausruf gebracht: „Die Sonnenblume war meine Rettung!"

Klee auf Weiden.

Man denkt vielfach, nach einer reichlichen Stickstoffdüngung verliere sich der Weißklee. Das ist aber kaum der Fall, da die Weidenarbe ja immer kurz gehalten wird. Ein Rückgang tritt überhaupt nicht ein, wenn die Stickstoffgabe im Rahmen einer Volldüngung erfolgte.

Obst- und Gartenbau.

Die Bekämpfung des größten Kohlschädlings.

Als den größten Schädling der Kohlgewächse dürfen wir mit vollem Recht die Kohlhernie bezeichnen. Sie ist leicht erkennbar an den beerenförmigen Verdickungen der Wurzeln; diese sind nicht hohl, also nicht von Lebewesen bewohnt, und bilden später ein klumpenförmiges Gebilde, das den Blättern einen großen Teil der Nährstoffe raubt, so daß die Blätter welken und absterben. Tritt der Befall durch den Pilz beim späteren Wachstum der Pflanze ein, so kann sich diese noch leidlich ausbilden, während ein früher Befall die Kohlgewächse rasch zum Absterben bringt.

Bis jetzt gibt es — leider — noch kein direktes Bekämpfungsmittel gegen diesen Kohlfeind. Ist demnach die Pflanze einmal von der Hernie befallen, so ist an eine Rettung derselben nicht zu denken. Es hat darum auch keinen Zweck, die hernieverdächtigen Knötchen der Kohlsetzlinge abzuschneiden in der Erwägung, daß nun der Pilz vernichtet sei und die betreffenden Pflänzchen unbedenklich als Setzmaterial verwendet werden dürfen. Was wir an Wucherungen bei den Setzlingen sehen, ist der Pilz in seiner bereits fortgeschrittenen Entwicklung; zweifellos sind auch noch andere Stellen an den Würzelchen angesteckt, die wir mit bloßem Auge nicht erkennen können; diese werden sich nach dem Pflanzen der Setzlinge weiter entwickeln und die Gewächse zum Absterben bringen. Es ist sogar nicht ausgeschlossen, daß einwandfrei erscheinende Setzpflanzen bereits von der Hernie befallen sind.

Als vorbeugende Maßnahmen gegen die Kohlhernie kommen in Frage: Wechselwirtschaft, Kalken der Felder, Einschränkung der Verwendung natürlicher Dünger, an deren Stelle die künstliche Volldüngung tritt. Eine selbstverständliche Voraussetzung ist die Verwendung guten Pflanzenmaterials. Wo die Saatbeeterde bereits hernieverdächtige Pflänzchen gezeigt hat, muß unverzüglich eine vollständige Erneuerung derselben vorgenommen werden. Ferner sind die Kohlstrünke jeden Herbst herauszunehmen und, soweit sie Befall aufweisen, zu verbrennen. Hps.

Ein Feind der Blattläuse.

Die beste Abhilfe bei verlausten Zierpflanzen leisten das Marienkäferchen oder Gotteskälbchen und dessen Larve. Beide sollten deshalb nach Möglichkeit geschont werden. Leider wird die Larve aus Unkenntnis nicht selten getötet, weil man sie für einen Schädling hält, der besonders an Rosen zu finden ist. Die Larve ist ungefähr 10—15 Millimeter lang, schwärzlich und mit feinen gelben oder weißen Pünktchen auf dem Rücken versehen. Der Kopf ist breit



und kräftig entwickelt; mit den sechs Beinen, welche vorn am Körper sind, bewegt sich das Insekt langsam vorwärts. Meist sitzt es an der Unterseite eines Blattes, wo es der Verdauung pflegt, denn es ist sehr gefräßig und stellt den Blattläusen eifrig nach. Auch die gelben Eier des Marienkäferchens werden oft für die eines Schädlings gehalten. Sie kleben an der Unterseite des Blattes (siehe die Abbildung bei 1). Die Abbildung zeigt die verschiedenen Entwicklungsformen des Insekts. 2 ist die Larve in der ersten Entwicklung, 3 in der zweiten, 4 die Puppe und 5 der Käfer. Die Insekten sind stark vergrößert. J. Schn.

Geflügelzucht.

Unser Wassergeflügel im Juli.

Die Gänse: Die Gössel der ersten Zucht sind jetzt voll befiedert. Falls sie nicht als Zuchttiere Verwendung finden, können sie gemästet werden. Von größtem Vorteil ist es, wenn man ihnen die Stoppelfelder zugänglich machen kann, wodurch man ganz bedeutend an Futter spart. In manchen Orten werden um diese Zeit die Gänse gerupft. Wir haben davon eher Nachteile als Vorteile spüren können. Jungtiere und solche, die zum Mästen bestimmt sind, sollten überhaupt nicht gerupft werden. Bei letzteren bedeutet ein Rupfen stets einen Verlust an Fleisch und Fett. Um solches wieder einzuholen, muß die Mastzeit verlängert werden, wodurch dann das Futterkonto wieder erhöht wird.

Auch Zuchtgänse leiden im ersten Jahre, weil noch nicht völlig entwickelt, durch das Rupfen sehr. Darum also Vorsicht! Wer aber das Rupfen ausführen will, nehme nur die völlig reifen Federn, sonst wird es zur Tierquälerei. Junggänse (2. Brut) sind bis zur völligen Befiederung vor Regen und kalter Nässe (taubereiftes Gras!) zu schützen. Setzt eine längere Regenperiode ein, so stellen sich bei den jungen Tieren durch die reichliche Aufnahme des warmen und feuchten Grases leicht Verdauungsstörungen ein, die nicht selten nach kurzer Zeit den Tod herbeiführen. Als Heilmittel fertigt man aus Gerstenschrot einen steifen Teig, rollt daraus fingerdicke, etwa 4—5 Zentimeter lange Nudeln und gibt davon den erkrankten Tieren 8—10 Stück. Hält man dann noch die Tiere einige Tage im Stall auf trockener Streu, so wird der Erfolg nicht ausbleiben.

*

Die Enten: Werden Jungenten in engem Raume gehalten, so muß ihr Besitzer darauf bedacht sein, daß sie stets kühles Wasser haben, in welchem sie plantschen können. Gegen die scharfen Sonnenstrahlen sind sie recht empfindlich; leicht bekommen sie den Sonnenstich, wenn keine natürlichen Schattenspender vorhanden sind und für künstliche Schattierung — und sei es nur eine alte, schräg an die Wand gestellte Tür — nicht gesorgt ist. Sind die jungen Enten dazu bestimmt, bald geschlachtet zu werden, so brauchen sie nur Saufwasser, d. h. ein Gefäß mit Wasser, in welches sie den Kopf bis zu den Augen hineinstecken können, da sonst durch das Weichfutter die Augen leicht verkleben. Schwimmgelegenheit aber haben sie nicht nötig. Wer seine Jungenten länger als zehn Wochen behält, um sie erst später zu schlachten, muß bedenken, daß sie von der 11. bis 18. Woche wegen des eingetretenen Federwechsels zwar viel fressen, aber nicht schwerer werden.

Von der Mauser unseres Geflügels.

Gern hat sie niemand, weil die Hühner dann mit sich zu tun haben und nur selten ans Eierlegen denken. Auch bestehen unklare Vorstellungen darüber.

Wir unterscheiden die Herbstmauser, wobei das Federkleid fast vollständig gewechselt wird, die Halbmauser, die im Winter oder im Frühjahr auftritt, und die Halsmauser der Frühbruthennen im Sommer. Der Beginn der Hauptmauser ist nun sehr verschieden. Es gibt Hennen, die deswegen schon im Mai mit dem Legen aussetzen, und Altersgenossinnen, die damit bis zum August, ja September, warten. Es kann nicht genug hervorgehoben werden, daß die Dauer der Herbstmauser eine der besten Möglichkeiten bietet, Hennen gleicher Brut nach ihrem Wert zu beurteilen.

Die Dauer der Mauser. Je günstiger das Wetter, um so schneller vollzieht sich der Federwechsel. Der Züchter beschleunigt diese kritische Zeit, indem er Wind und kalte Nässe abhält und mit kräftigem Futter nachhilft. Es kommen hierbei in Betracht: Kalk und Lebertran für den Aufbau der Federn. Dazu natürlich wärmende Stoffe, wie Weizen, etwas Mais, Sonnenblumenkerne, Milch usw. Letztere kann sogar die Halsmauser der Frühbruten verhindern! Die Salze des Grünzeugs sind weiter unentbehrlich. Im Winter reicht man sie in Form von Rüben oder Silofutter. — Es gibt also allerhand Möglichkeiten, die Mauser zu mildern; man muß sie nur nutzen. li.

Tauben im Juli.

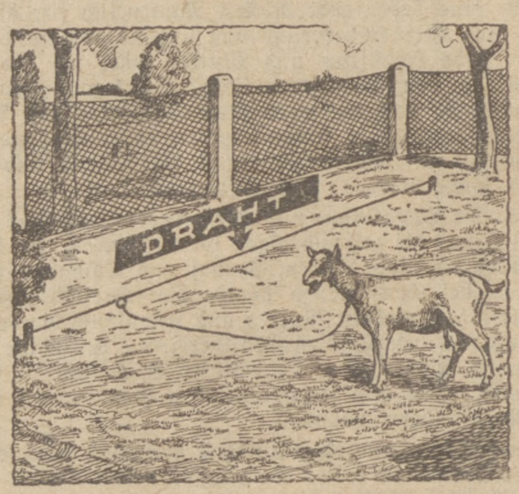
Auf den Taubenschlägen herrscht jetzt Hochbetrieb. Dies bezieht sich zunächst auf die Tauben, die feldern, und daher auch den Tisch reich gedeckt finden. Auch der Rassetaubenzüchter mit seinem meist kleineren Bestande hat jetzt genug junge Tauben. Freilich stellt er nur noch die wenigsten von ihnen für das nächste Jahr zur Zucht ein. Diese Tiere wandern vielmehr in die Küche. Immerhin hat sich die Zahl der Tauben wohl auf allen Schlägen vermehrt. Also nochmals der Hinweis: Befestigt auf den Schlägen kleine Ruhebrettchen, immer für ein Tier passend. So werden Beißereien und Zänkereien der Tauben geringer.

Din ersten Jungen des Jahres sind nun schon fortpflanzungsfähig und schreiten wohl auch bereits zur Brut. Zur Fortzucht sind deren Junge natürlich nicht geeignet; sie gehören in die Küche. Die jungen Reisebrieftauben werden jetzt träniert. Ihr Besitzer muß dabei scharf auf die Witterungs- und Luftverhältnisse achten, sonst entsteht ihm mancher Schaden. Paul Hohmann.

Kleintierzucht.

Richtiges Anpflocken der Ziege.

Wenn unseren Ziegen keine größere Weide zur Verfügung steht, oder, wie dies besonders beim Kleinsiedler der Fall ist, die Ziege mit einem Stück Grasland im Garten vorlieb nehmen muß, ist es notwendig, daß man die Ziege anpflockt. Dieser Vorgang ist auch unter dem Namen „Tüdern" bekannt. Vielfach wird nun leider der Fehler gemacht, daß die Tiere einfach an einen in den Boden geschlagenen Pfahl angebunden werden. Dies bringt verschiedene Mängel mit sich. Die Tiere kommen nicht imer dahin, wo eigentlich etwas für sie zu finden ist,



auch ist dieses „an den Pflock anbinden" gefährlich. Es ist viel sicherer, wenn man einen starken Draht zwischen zwei tief eingegrabenen Pflöcken ausspannt. Vorher wird in diesen Draht ein Ring mit einem Haken gebracht. An diesen Haken wird die Ziege mit dem Seil dann festgemacht. Die Bewegungsfreiheit des Tieres ist nun eine ganz andere, es kann bequem hin- und herlaufen, braucht nicht immer nur im Kreis herumzugehen. Diese Einrichtung kann von jedem Ziegenhalter ausgeführt werden und stellt sich nicht teuer. Fr.

Bienenzucht.

Unbegattete Mütter auf dem Bienenstande.

Sie sind von richtig begatteten Königinnen nicht zu unterscheiden. Mit zunehmendem Alter werden sie nur etwas kräftiger, dicker. Die ersteren geben stets eigentümliche Töne von sich, die teils als Sammelrufe, teils auch als Angstrufe angesehen werden müssen. Vor dem Ausschlüpfen aus den Zellen klingen diese wie ein dumpfes „quah-quah" und können als Anfrage darüber gelten, ob eine andere Nebenbuhlerin schon im Volke sei. Der Ton der schon auf den Waben umherirrenden jungen Königinnen klingt bemerkbar höher, wie „thü-thü". Dieser Ton gilt als Samelruft vor dem Auszuge. Erfolgt auf das Quahen der eingeschlossenen Prinzessin kein „Thü-Thü" mehr, so verläßt diese ihre Zelle und wird sofort von

einer Leibwache umgeben, mit der sie das Wachsgebäude durchwandert, um durch lautes, langgezogenes Tüten ihre Herrschaft anzuzeigen und zu behaupten. Diese eigentümlichen Töne sind insbesondere in der Schwarmzeit zu hören, wenn wir einige Tage nach Abgang des Erstschwarmes am späten Abend an den Korb oder den Kasten klopfen und das Ohr an die Beute legen. Sie sind ein sicheres Anzeichen dafür, daß in den nächsten Tagen ein Nachschwarm abgeht, wenn das Wetter günstig ist. Auch bei Singervorschwärmen hört man diese Töne. Weigert.

Fisch- und Teichzucht.

Roßkastanien als Beifutter für Karpfen?

Vielfach werden Roßkastanien als Beifutter für größere Karpfen als sehr wertvoll angesehen. Aus diesem Grunde werden auch gern Kastanienbäume an die Karpfenteiche gepflanzt, so daß die Kastanien direkt ins Wasser fallen. Es ist aber anzunehmen, daß diese Früchte nur als direktes Notfutter in Betracht kommen. Die Züchtung von Kleintieren und „Kleinkrebsen" durch gute Düngung erscheint immer noch als das beste Verfahren.

Forellenzucht in der Ebene.

Es ist richtig, daß der klare Gebirgsbach der Lieblingsaufenthalt der Forelle ist, doch ist ihre Zucht keineswegs auf die Bäche beschränkt, vielmehr kann jeder klare Bach in der Ebene der Forellenzucht dienen. Die Forelle ist meist härter, als allgemein angenommen wird.

Für Haus und Herd.

Die Bereitung von Gemüserohsäften.

In der neuzeitlichen Ernährung spielen die Gemüserohsäfte eine bedeutende Rolle. Namentlich für die Säuglings- und Kleinkinderernährung sind sie von unschätzbarem Wert. Jede Hausfrau und Mutter sollte sich deshalb die Herstellung von Gemüserohsäften angelegen sein lassen. Enthalten sie doch die wertvollen Nährsalze und Vitamine des Frischgemüses in konzentrierter, vollerschlossener Form. Sie wirken auf den Organismus blutbildend und blutreinigend, sowie belebend und aufbauend.

Für die Säuglings- und Kleinkinderernährung kommen natürlich nur die mildwürzigen Gemüsesorten, wie Karotten oder Möhren, Rote Rüben, Spinat und Tomaten in Frage, während bei Erwachsenen gerade die scharfwürzigen Säfte von Rettich, Zwiebeln, Porree und Knoblauch die beste Heilwirkung ausüben. Das zur Saftbereitung bestimmte Gemüse muß ganz frisch und von tadelloser Beschaffenheit sein und darf nicht etwa von frischgedüngtem Gemüseland oder gar von Rieselfeldern stammen.

Das Gemüse wird besonders gründlich gewaschen und noch 1/4 Stunde in kaltes Salzwasser gelegt. Alles Wurzelgemüse wird nach dem Putzen fein zerrieben, während man Blatt- und Kohlgemüse mitsamt den Strünken durch den Wolf (oder eine andere Zerkleinerungsmaschine) gibt. Das Abpressen kann bei kleineren Mengen, wie sie meist im Haushalt in Frage kommen, einfach mit der Hand durch ein sauberes, nasses Leinentüchlein geschehen. Man soll nämlich den Saft immer frisch für den jeweiligen Gebrauch herstellen, denn er gerät in Gärung und ist dann nicht mehr genießbar. Will man ihn auf Vorrat haltbar machen, so muß man ihn in kleinen Flaschen 30 Minuten lang bei 90 Grad im Wasserbad keimfrei machen, wobei er aber sehr an Wertgehalt verliert.

Der Saft scharfwürziger Gemüse ist unverdünnt gar nicht genießbar. Erst durch Zusatz von roher Milch oder noch besser Büchsenmilch wird er angenehm trinkbar. Kleine Kinder wiederum wollen nur süßschmeckende Säfte nehmen. Deshalb hat es sich als zweckmäßig erwiesen, den Gemüserohsaft mit ein wenig aufgelöstem Kristallsüßstoff zu süßen, der keine Gärungen im empfindlichen Säuglingsmagen hervorruft. Man gibt die Säfte teelöffelweise zwischen den Mahlzeiten. A. Knauth.

Diät für Fieberkranke und Genesende.

Nach jeder ernsten Krankheit wird vom Arzt ein Diätplan aufgestellt, der vorwiegend den Gesamtorganismus und die durch die Organerkrankung bedingte Allgemeinstörung berücksichtigt. Dabei muß die entsprechende Schonkost nicht nur die Verdauungsorgane schonen, sondern auch den nötigen Nährstoff besitzen. Oft genug wird die Hausfrau durch die Verordnung einer solchen Schonkost für ein erkranktes Familienmitglied vor eine schwierige Aufgabe gestellt. Ein Helfer in der Not ist da das soeben in der Reihe der Thienemanns Diät-Kochbücher erschienene kleine Kochbuch „Schonkost! Diät für Fieberkranke und Genesende" (K. Thienemanns Verlag, Stuttgart), aus dem wir mit Genehmigung des Verlages einige Rezepte zum Abdruck bringen.

Fleischbrühe mit Suppenbiskuit.

Man gibt 1 Eigelb, 1 Löffel Rahm und 1 steifen Eisschnee, ohne zu rühren, in eine Schüssel, siebt 5 Gramm Mehl auf, mischt alles leicht, streicht die Masse fingerdick auf ein gebuttertes Blech und läßt sie 3—5 Minuten im heißen Ofen backen. Man sticht das Biskuit aus oder schneidet es in Würfel und gibt es in die fertige Fleischbrühe.

Leberreissuppe.

10 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt ½ Ei, Salz und 50 Gramm feingeschabte und durch ein Sieb gestrichene Kalbsleber dazu, 1 Teelöffel Semmelbröfel, läßt die Masse 30 Minuten stehen und rührt sie durch ein umgedrehtes Reibeisen oder ein grobes Sieb in die fertige Fleischbrühe.

Spinatpudding mit Kalbsmilch-Einlage.

125 Gramm Spinat in Salzwasser einmal aufkochen lassen, fein wiegen, 10 Gramm Butter, 12 Gramm Mehl weiß rösten, bis es Blasen zieht, mit ein Sechzehntel Liter Milch aufgießen, aufkochen lassen, 1 Eigelb, die Spinatmasse, Salz, 100 Gramm abgekochte Kalbsmilch, in Stückchen geschnitten, und 1 steifen Eisschnee dazugeben, in eine mit Butter bestrichene Form oder Emailtasse geben und im Wasserbad zugedeckt ½ Stunde kochen lassen.

Kalbshirnpudding.

½ Kalbshirn wässern, häuten, in Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen, grob wiegen, 15 Gramm Butter schaumig rühren, 1½ Eigelb, 1 abgeriebene und in Milch eingeweichte Semmel, das Kalbshirn, 1½ Eisschnee, Salz hinzufügen, in eine ausgestrichene kleine Form oder Emailtasse füllen und im Wasserbad zugedeckt ½ Stunde kochen lassen.

Gemüsepfannkuchen.

Man bäckt kleine Eierkuchen aus 100 Gramm Mehl, einem Ei und zwei Zehntel Liter Milch. Füllung: ⅓ Pfund fertiges Spinat- oder Karottengemüse. Man füllt die Eierkuchen mit dem Gemüse, rollt sie locker auf, schneidet sie in zwei Teile und legt sie schuppenförmig in eine kleine Auflaufform, gibt sauren Rahm darüber, 5 Gramm geriebenen Käse und läßt sie im Ofen 15 Minuten überbacken.

Palfyknödel.

65 Gramm Grieß überbrüht man mit ¼ Liter kochender Milch und läßt die Masse zugedeckt zum Quellen stehen, vermischt sie dann mit einer würflig geschnittenen, in 20 Gramm Butter gerösteten Semmel, ½ Ei, Salz, gibt 1 Messerspitze Backpulver dazu und füllt die Masse in eine gefettete Tasse oder Form und läßt sie im Wasserbad 30—40 Minuten kochen.

Wenn Kochfleisch oder Braten

mürbe und saftig werden sollen, müssen sie vor der Zubereitung mit einem hölzernen Hammer tüchtig durchgeklopft werden. Auch die Beigabe von etwas Natron beim Braten oder Kochen verursacht das Weichwerden, wenn das Stück nicht gerade von einem ganz alten Tiere stammt.

r.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.